Himbeer-Vanille Cupcakes von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ingwer, Zimt, Muskatnuss

375 g Mehl	
7.5 g Backpulver	
90 g Rohrzucker	
10 g Ingwer	fein gerieben
1.0 g Koriander	gemahlen
1.0 TL Nelkenpulver	+ Piment
110 g Zucker	Mit Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Gewürzen mischen.
2.0 Stück Eier	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.25 dl Vollrahm	Buttermilch
125 Liter Öl	Alles hinzufügen.
250 g Himbeeren	
200 g Schokolade	gehackt Mit den Himbeeren unter den Teig heben. In die Formen geben und im vorgeheizten Ofen (180°C) für ca. 30 min backen.
226 g Butter	weich
540 g Puderzucker	
6 cl Rahm	
* 8 g Vanillezucker (8g)	+ Lebensmittelfarben Mit Butter, Puderzucker und Rahm mischen. Auf die ausgekühlten Muffins auftragen.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*